

提高水稻品質的小撇步

文/圖 丁文彥

臺東縣位處臺灣東南隅，交通略為不便，但也由於中央山脈及海岸山脈等天然地形的屏障，沒有工業污染，同時具有明顯之日夜溫差，加上純淨的水質，良好的土壤，適宜的濕度及雨量分布，所生產的稻米品質晶瑩剔透，深獲消費者的青睞。

優質好米的生產從整地插秧、肥培管理至收穫乾燥等一連串的過程，環環相扣；為了提升水稻品質，農友們均絞盡腦汁，利用各種獨門秘方生產優質且自豪的稻米產品。而在提高水稻品質的技術上仍有幾項小撇步，提供給農友參考，藉以全面提升各鄉鎮稻米的品質：

1. 插秧苗數不宜過多：藉由插秧機可調整苗數每叢以5~9支為宜，過多的插秧苗數對增產的效益不大，反而容易造成無效分蘗數的增加及病蟲害孳生。
2. 適度調整插秧密度：早期水稻的插秧密度以30×15公分為主，隨者環境及消費市場的轉變，目前以生產良質米為導向；轄區內水稻種植的行株距以30×21公分居多，有機田亦可採行30×24公分，不但可增加株間的通風性，亦可減少病蟲害棲息繁殖的機會。
3. 合理化施肥：施肥要適量、均勻，稻田植株葉色若局部呈現色深淺不一，表示施肥不均，顏色濃綠者則為施肥過量。多施氮肥雖可增加稻穀產量，但氮肥過量相對也會增加稻米蛋白質含量，而蛋白質含量過高的稻穀，煮成白米飯時，易呈現泛黃的外觀顏色，食用時不會有軟Q的口感。
4. 適期收穫：收穫期的適當與否嚴重影響米質太早收割，增加青米粒及心腹白的機率；太晚收穫，稻穀內水分太少，易造

成胴裂米及降低完整米率；當稻田大多數的稻穗上穀粒已呈金黃色，僅在基部尚有2~3粒穀粒呈黃綠色時為最佳收穫期。

5. 控制稻穀水分含量：一般利用機械進行稻穀烘乾，雖可控制水分含量，但不宜採用快速乾燥法，以免造成穀粒龜裂，糙米失去光澤降低食用品質。利用日曬法進行乾燥的農友，建議地面上先鋪設帆布，以免裝袋時摻雜碎石，影響品質及口感；日曬時要勤加翻動以求受熱平均，稻穀水分含量以14.5~15.0%為宜，可保有最佳食用品質。

轄區內的稻農所採取的栽培管理方式與西部略有不同，不追求產量，以生產高品質的稻米為目標。近年來，農友在改良場的技術指導及農會與碾米工廠的產銷輔導之下，所生產稻米的品質與日精進，市場銷售的包裝米，只要標示臺東縣在地生產的產品，就是品質的保證，供不應求。期望臺東縣稻米的品質在辛勤農友的耕耘之下，更上一層樓，持續生產優質好米，以回饋消費者的信賴。



日曬米要勤加翻動以求受熱平均